

传统菜品

MENU TRADIZIONE ASSOLUTO DI PEKING DUCK

PEKING DUCK. ABSOLUTE-TRADITION MENU

SU PRENOTAZIONE CON ALMENO UN GIORNO DI ANTICIPO
UPON RESERVATION WITH AT LEAST A ONE-DAY ADVANCE

PER TUTTI I VIAGGIATORI.
UN OMAGGIO ALLA STORIA
SECOLARE DELLA PIÙ RICCA
E ANTICA CUCINA D'ORIENTE.
UN PERCORSO NEL CUORE
DELLA CINA PIÙ AUTENTICA
ATTRAVERSO I SUOI PIATTI
TRADIZIONALI.

A treat for all explorers.
We pay homage to the centuries-old
story of the richer and most
ancient oriental cuisine.
A journey into the heart
of the authentic ancient China.



MENU DEGUSTAZIONE PER PERSONA ESCLUSI BEVANDE
E CAFFETTERIA / € 125

Tasting menu: per diner, not including beverages, coffee etc.

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 95

Wine pairings per diner

PER ASSICURARE LA MIGLIORE ESPERIENZA AI NOSTRI OSPITI
IL MENÙ DEGUSTAZIONE É CONSIGLIATO A TUTTI I COMMENSALI.
*To ensure the best experience to our guest the tasting menu
is suggested for all diners.*

TORCHON DI FOIE GRAS AI FIORI DI SAKURA 1-7

FOIE GRAS MARINATO NEL MISO RIPIENO DI CILIEGIA, ESSENZA DI FIORI DI SAKURA E ACETO DI LAMPONI, IN ACCOMPAGNAMENTO SHOKUPAN / Foie gras marinated in miso, stuffed with cherry, sakura essence and raspberry vinegar served with shokupan

YA XUN YA 1-6-11

RAGÙ DI ALI D'ANATRA IN CASSERUOLA CONDITO CON SALSA HOISEN, SOIA CHIARA, SERVITO IN FOGLIA DI BASILICO SHISO AROMATIZZATO AL KIMCHI / Duck wings ragout cooked in a casserole, served in a red shiso leaf with kimchi flavour

PEKING DUCK SKIN 1-4-6

PELLE DI ANATRA LACCATA SERVITA CROCCANTE CON PAN CAKE CINESI E JULIENNE DI VERDURE / Crispy glazed duck skin served with chinese pancakes and vegetable julienne

DIM SUM DI ANATRA PICCANTE 1-6-8-11

RAVIOLI IN PASTA DI CRISTALLO, FARCITI CON RAGÙ DI ANATRA PICCANTE, PORRO, PEPERONCINO E PEPE NERO DI SICHUAN / Crystal pasta dumplings with duck confit, leek, chilli pepper and black Sichuan pepper

TACOS DI ANATRA 1-6-7-8-11

MEZZALUNA DI LATTUGA SERVITA CON BRUNOISE DI ANATRA, VERDURE, ANACARDI E MAIONESE ALLO SRIRACHA / Lettuce half-moon served with duck's brunoise, vegetables, cashew nuts and sriracha mayonnaise

ROU TANG 1-6

BRODO DI ANATRA CON SPAGHETTI DI SOIA ED ENOKI / Duck soup with soy spaghetti and enoki

ANATRA ALL'ARANCIA

PETTO D'ANATRA LEGGERMENTE AFFUMICATO FROLLATO PER 20 GIORNI, SERVITO CON UN FONDO PROFUMATO ALL'ARANCIA, QUMQUAT E PEPE DI SICHUAN / Duck breast lightly smoked and hung for 20 days; duck sauce flavour with black Sichuan pepper and yuzu

DESSERT